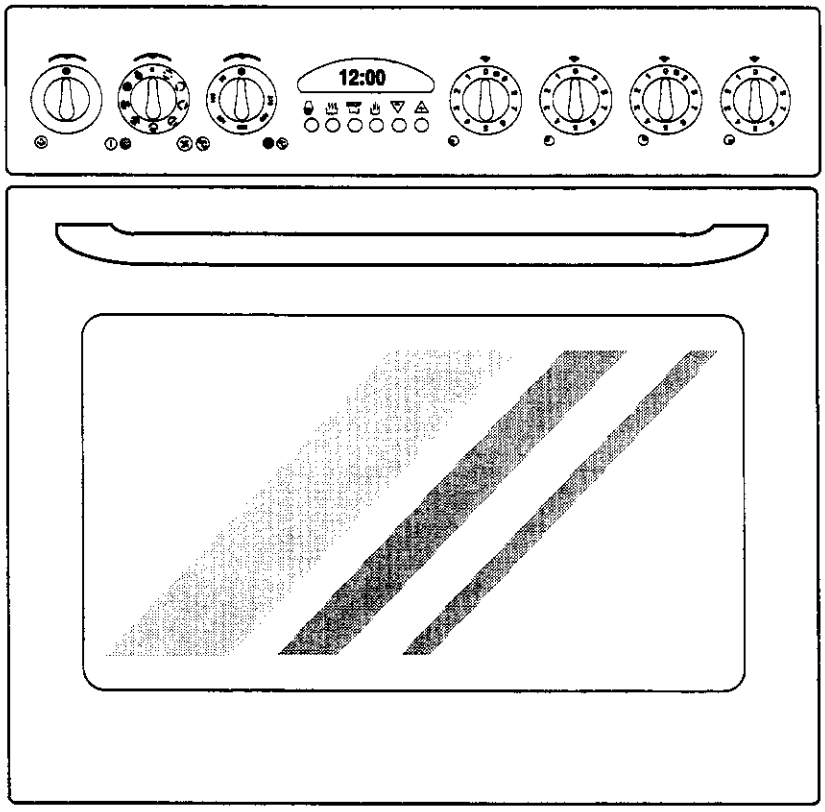
Juno

JEH 530

Elektro-Einbauherd



Gebrauchs- und Installationsanweisung

D

319 2699–00
PM–D 2000.05.31

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise".

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Mit dem Warndreieck und/oder durch die Signalwörter „Vorsicht!", „Achtung!" sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.

Mit diesem Zeichen sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Benutzerinformation Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun wenn ..".

Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit Anlaufstellen, bei denen Ihnen weitergeholfen wird. Das große Netz unserer Kundendienststellen verfügt über Ansprechpartner in direkter Nähe Ihres Wohnortes.

Hier erhalten Sie Antwort auf Ihre Fragen, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betreffen. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.

Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung. Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt „Kundendienststellen".

Inhaltsübersicht

Gebrauchsanweisung

Sicherheitshinweise 4

Entsorgung 5

Gerätebeschreibung 6
- Geräteübersicht 6
- Bedienblende 6

Vor dem ersten Gebrauch 7
- Einstellen der Tageszeit 7
- Erstreinigung 7
- Erstes Aufheizen 7

Die Kochstellenschalter 8

Die Backofenschalter 9

Der Backofen 10
- Backofenzubehör 10
- Fettfilter 10
- Einschubleisten 10

Die elektronische Backofensteuerung 11
- Allgemeine Informationen 11
- Kurzzeituhr 12
- Abschaltautomatik 12
- Ein- und Abschaltautomatik 13

Anwendung der Backfunktionen 14
- Ober- und Unterhitze 14
- Heißluft 14
- Pizzastufe 15
- Infrarot-Flächengrill 15
- Großflächengrill 15
- Turbogrill 16

Austausch der Backofenlampe 17

Anwendung, Tabellen, Tips 18
- Tabelle Braten 19
- Tabelle Backen 20
- Tabelle Pizzastufe, Sterilisieren 22
- Tabelle Grillen 23

Was tun, wenn ... 24

Reinigung und Pflege 25
- Backofen und Zubehör, Glasfront 25
- Einschubleisten 26
- Deckenheizkörper 26
- Geräte mit Edelstahl-Außenfläche 26

Garantiebedingungen, 31
Kundendienstanschriften 32

Installationsanweisung

Installationsanweisung 27
- Sicherheitshinweise 27
- Einbau in Küchenmöbel 27
- Elektroanschluß 28
- Anschluß der Kochstelle 29

Technische Daten, Typenschild 30

Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz sowie internationalen Sicherheitsvorschriften und Qualitätsnormen. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken die möglichen Unfallrisiken nicht in jedem Fall ab.

Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlaßt, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen zugelassenen Elektrofachmann vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke eingebaut werden.

Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störungen oder einem Defekt bitte die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Als Sonderzubehör bieten wir für dieses Gerät eine Sicherheitstür mit Spezialverglasung für niedrige Oberflächentemperaturen an. Sie können dieses Teil gegen Mehrpreis beim Zentralen Ersatzteildienst beziehen.

Sicherheit für Kinder

Wenn Sie backen und braten, wird das Gerät heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.

Sicherheit während der Benutzung

Dieses Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck, das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen, verwendet werden.

Der Backofen muß vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

Vorsicht bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in der Nähe des Gerätes. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Stellen gelangen oder mit der Backofentür im Backofenrahmen eingeklemmt werden.

An den Heizkörpern an der Backofendecke für Oberhitze und Grill wie auch im aufgeheizten Backofen, besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr**.

Beim Herausnehmen von heißem Gargut bitte unbedingt Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.

Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Sicherheit beim Reinigen

Während der manuellen Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können.

Halten Sie den Backofen stets sauber. Fettspritzer und Flecken verursachen beim Aufheizen unangenehmen Geruch.

Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

Verwenden Sie den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes.

Der Backofenboden darf nicht mit Alufolie abgedeckt werden. Töpfe oder Bratgeschirr, das Backblech oder die Universalpfanne dürfen nicht auf den Backofenboden gestellt werden. Die Wärme staut sich und kann zu Schäden am Material führen.

Obstsäfte vom Kuchenbelag können matte Stellen an der Emaillierung hinterlassen. Verwenden Sie bei Zubereitungen wie Obstkuchen o.ä. die Universalpfanne.

Verwenden Sie den Backofen nicht zur Aufbewahrung von Brot oder feuchten Lebensmitteln.

Die geöffnete Backofentür darf nicht übermäßig belastet werden, nicht darauf setzen oder steigen.

Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Die Kochstellenschalter stehen auf der AUS-Position, für den Backofen Taste Ein/Aus drücken.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle Verpackungsteile sind recyclingfähig, Holzleisten sind unbehandelt, Folien und Hartschaumteile entsprechend gekennzeichnet:

PE für Polyethylen
(äußere Hülle, ggf. Beutel für Zubehör)

PS für geschäumtes Polystrol (Polsterteile).

Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäß entsorgen.

Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften von Gerät und Verpackungsmaterial und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

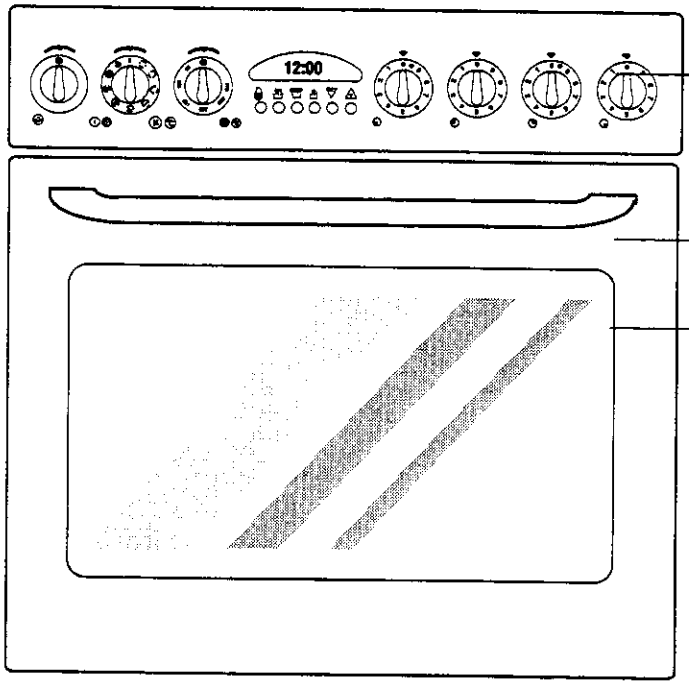
Entsorgungshinweise

Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

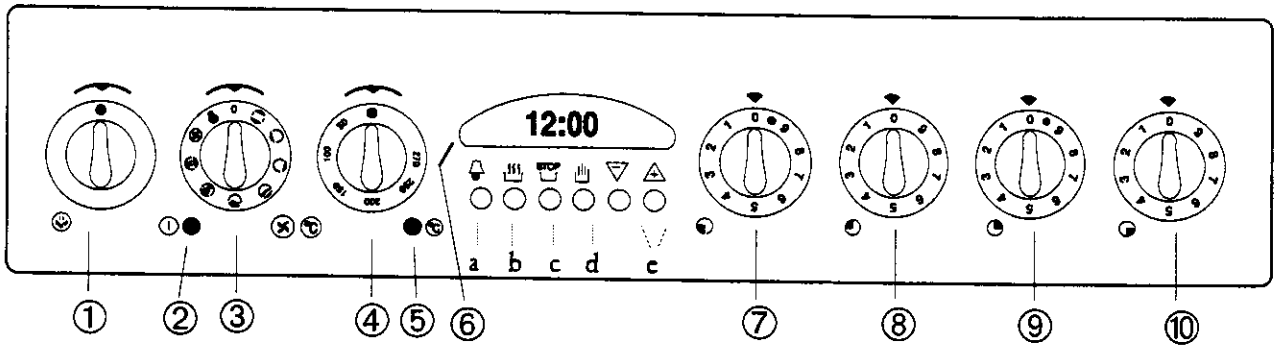
Warnung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel abtrennen.

Gerätebeschreibung

Geräteübersicht



Die Bedienblende



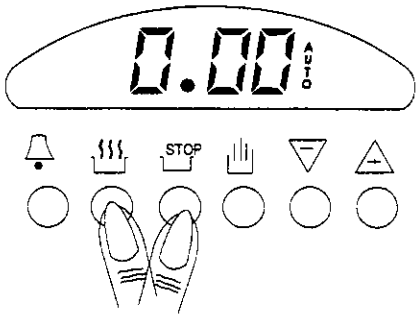
① Wasserbehälter für Dampfstoß
② Kontrollampe für Backofentemperatur
③ Backofen-Funktionsschalter
④ Backofen-Temperaturwähler
⑤ Funktions-Kontrollampe für Backofen und Kochstelle
⑥ Digaitale Tageszeit- und Signaluhr
⑦ Kochstellenschalter, vorne links
⑧ Kochstellenschalter, hinten links
⑨ Kochstellenschalter, hinten rechts
⑩ Kochstellenschalter, vorne rechts

a Timer / Kurzzeitmesser
b Gardauer
c Garzeit Ende
d manueller Backofenbetrieb
e Zeiteinstellung rückwärts
Zeiteinstellung vorwärts

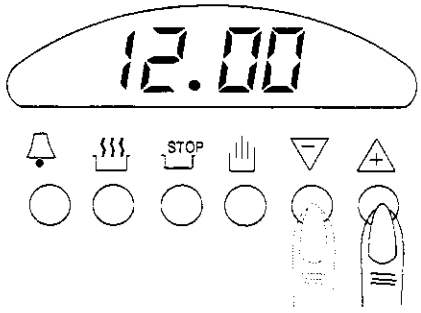
Vor dem ersten Benutzen

Einstellen der Tageszeit

Nach Anschluß an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall blinken **0:00** und **AUTO** abwechselnd im Anzeigefeld der Elektronikuhr. Die aktuelle (Tages-)Zeit muß eingestellt werden. Ohne diese Einstellung kann der Backofen nicht betrieben werden. Der Einstellbereich umfaßt 24 Stunden.



- **Einstelltasten und gleichzeitig drücken, eingedrückt halten und**
- **mit den Tasten oder die Tageszeit einstellen.**

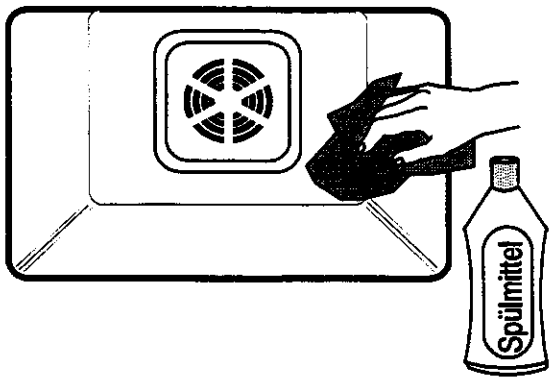


Nach 5 Sekunden stehen die Ziffern für dei Tageszeit fest im Anzeigefeld und der Einstellvorgang ist abgeschlossen.

Um Zeitkorrekturen vorzunehmen (Sommer-/Winterzeit etc.) zusammen die beiden Einstelltasten und drücken und gleichzeitig mit oder die aktuelle Zeit einstellen.

Erstreinigung

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist das Gerät vor Gebrauch zu reinigen.



Entfernen Sie vor dem ersten Aufheizen evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien von Bedienblende und Backofentür.

Bedienblende und Backofentür mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen. Wasserbehälter in der Blende ausspülen.

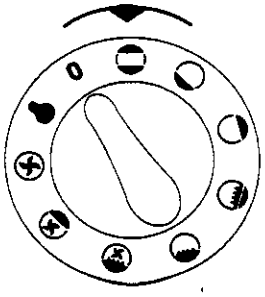
Das Zubehör aus dem Backofen herausnehmen und spülen.

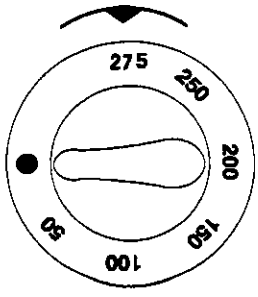
Den Cleanemail-Backofen und die Tür mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen.

Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden, indem Sie den Funktionsschalter auf Position Backofenbeleuchtung einstellen. Der Temperaturwähler bleibt in der AUS-Position.

Erstes Aufheizen

⚠ Der Backofen muß vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.



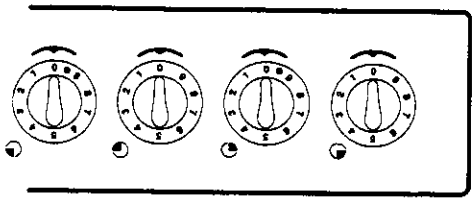


Funktionsschalter auf Ober-/Unterhitze und Temperaturwähler auf 275 °C einstellen.

Den leeren, geschlossenen Backofen bei dieser Temperatur etwa 60 Minuten betreiben.

Die Kochstellenschalter

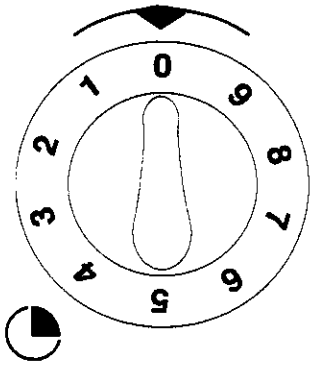
Kochstellenschalter



Mit vier Schaltern rechts auf der Bedienblende werden Kochzonen von Glaskeramikkochfeldern oder Platten von Einbaukochmulden geschaltet und reguliert.

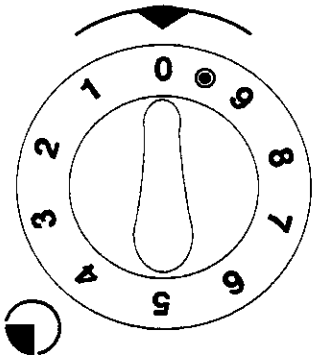
Schalter für Normalkochzonen oder -platten

werden nach rechts gedreht und mit den Positionen 1 bis 9 reguliert. Position 9 ist die höchste und Position 1 die niedrigste Leistung. Die Einstelltabelle gibt Ihnen Hinweise für den praktischen Einsatz.



Einstelltabelle für Kochstellen		
Funktion		**Beispiele**
Aus	**0**	--
warmhalten, erwärmen, schmelzen	**1** **2**	kleine Mengen Eintopf, Sauce, Butter, Schokolade
garquellen, auftauen	**3**	Reis, Spinat
ohne Kruste braten	**4**	Omelette, Spiegeleier
schonend garen, garquellen	**5**	Gemüse, kleine Mengen Obst - mit wenig Flüssigkeit, Teigwaren
kochen	**6**	Salzkartoffeln, Eintopf, Suppen, Saucen
schonend braten backen, fritieren	**7**	Schnitzel, Koteletts, Hackfleischbällchen, Fischfilet- im Fettbad
schnelles, kurzes braten	**8**	Kartoffelpuffer, Pfannkuchen, Spiegeleier
ankochen und anbraten ..	**9**	.. dann auf die passende Einstellung zurückdrehen

Schalter für Zweikreiskochzonen



Kleiner Heizkreis: drehen Sie den Schalter nach rechts. Der kleinere Heizkreis kann im Bereich 1 bis 9 geregelt werden.

Großer und kleiner Heizkreis: drehen Sie den Schalter über die Position 9 hinaus auf Symbol ◉, zu einem deutlich spürbaren Anschlag.

Beide Heizkreise sind nun gemeinsam zwischen den Positionen 1 und 9 regulierbar.

Ausschalten

Zum Ausschalten der Kochstellen werden alle Schalter auf die AUS-Position zurück gedreht.

⚠ Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Drehknöpfe müssen auf der AUS-Position stehen.

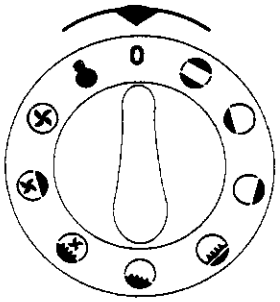
Hinweise zur Benutzung finden Sie in der separaten Gebrauchsanweisung Ihres Glaskeramikochfeldes oder Ihrer Kochmulde.

Die Backofenschalter

Backofen-Funktionsschalter

Der Funktionsschalter wird nach rechts oder links gedreht und auf die gewünschte Funktion eingestellt.

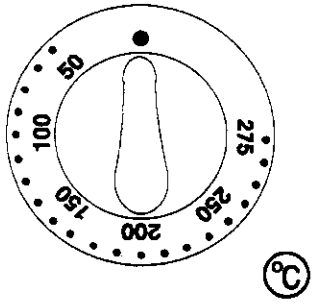
Mit Drehen auf Position wird die Backofenbeleuchtung eingeschaltet. Sie leuchtet gleichzeitig mit allen eingestellten Funktionen.



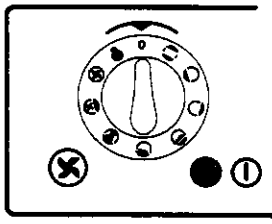
Positionen des Funktionsschalters
Backofenbleuchtung
Heißluft
Pizzastufe
Turbogrill
Infrarot-Flächengrill
Infrarot-Großflächengrill
Oberhitze
Unterhitze
Ober-/Unterhitze

Backofen-Temperaturwähler

Durch Drehen nach rechts wird die gewünschte Backofentemperatur zwischen 50 und 275 °C eingestellt. Nicht über die angegebene Höchsttemperatur hinaus drehen. Zum Ausschalten auf die AUS-Position zurückdrehen.



Der Backofen wird erst dann aufgeheizt, wenn Funktionsschalter und Temperaturwähler eingestellt sind.



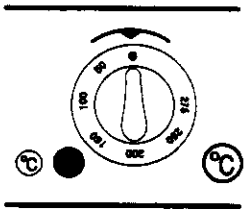
Kontrollampen

Die Funktions-Kontrollampe

leuchtet, wenn Backofen oder Kochstelle eingeschaltet sind. Die Kontrollampe erlischt, wenn alle Schalter auf der AUS-Position stehen.

Die Temperatur-Kontrollampe

leuchtet bei eingeschalteter Backofenheizung. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen immer wieder auf.



Der Backofen

A **Einschubleisten, herausnehmbar**

B **Trennwand, dahinter Rückwandheizkörper und Ventilator**

C **Grillheizkörper**

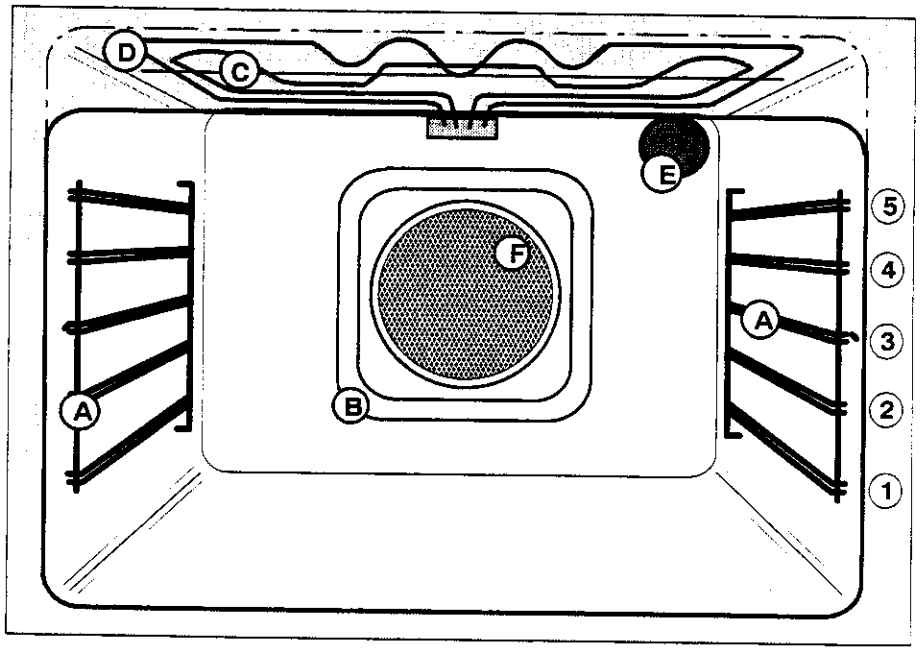
D **Oberhitze-Heizkörper**

C+D **Großflächengrill**

E **Backofenleuchte**

F **Fettfilter**

5 4 3 2 1 **Einschubhöhen**

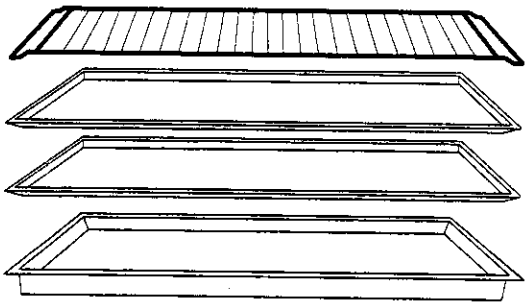


Backofen-Zubehör

⚠ Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Der Backofen ist ausgestattet mit
1 Universalpfanne
2 Backbleche
1 Back-/Brat-/Grillrost
1 Fettfilter für den Rückwandheizkörper

Zusätzliche Backbleche und Roste bekommen Sie beim Zentralen Ersatzteildienst.

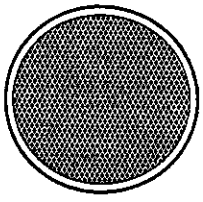


Fettfilter

Ein engmaschiges Edelstahlgitter vor dem Backofenventilator schützt den Rückwandheizkörper vor Fettspritzern.

Bei allen Bratvorgängen mit Heißluft und beim Turbogrillen Fettfilter bitte einhängen;.

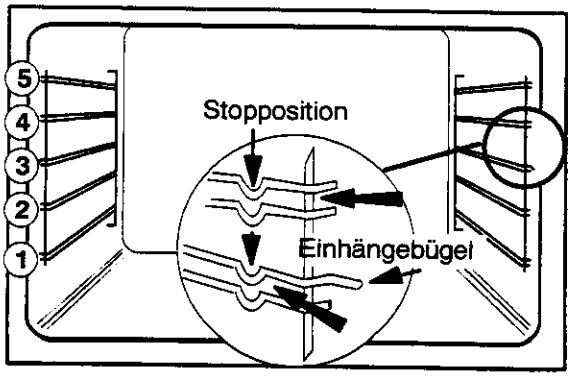
Beim Backen Fettfilter herausnehmen, da sich der Backvorgang sonst verlängert und die Oberfläche ungleichmäßig bräunt.



Einschubleisten

Der Backofen hat 2 Einschubleisten mit 5 Einschubhöhen. Sie sind in den Tabellen und Abbildungen von **1 = unten** bis **5 = oben** numeriert.

Seitliche Einprägungen an den Zubehörteilen rasten beim Einschieben in die Stoppositionen der Einschubhöhen ein. Schieben Sie Bleche oder Rost möglichst **zwischen die Doppelstäbe**, das hält sie beim Einschieben oder Herausnehmen sicher und vermeidet Kippen.

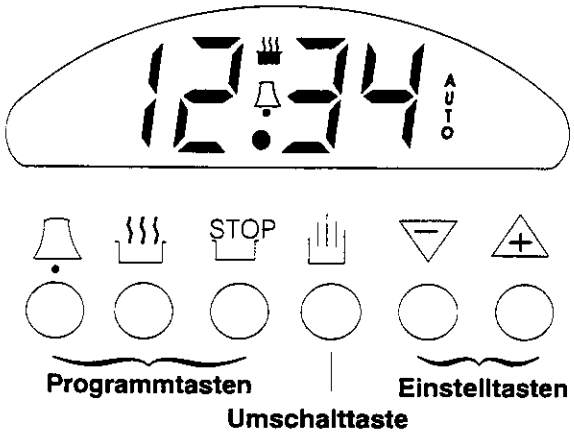


Die Elektronikuhr

Funktionen der Elektronikuhr

- **Tageszeit**
  Die Einstellung ist im Kapitel „Vor dem ersten Benutzen“ auf Seite 7 beschrieben.
- **Kurzzeitmesser**
- **Abschaltautomatik**
- **Ein- und Abschaltautomatik**

Die Uhr wird mit 3 Programmtasten, zwei Einstelltasten und der Umschalttaste bedient. Die Zeitanzeige umfaßt 24 Stunden.



Programmtaste Kurzzeitmesser

Programmtaste Gardauer

Programmtaste Garzeit Ende

Umschaltung auf manuellen Betrieb nach Gardauerablauf

Einstelltasten für alle Zeiteinstellungen

Einstelldauer 5 Sekunden

Jede ausgeführte Einstellung wird innerhalb von 5 Sekunden von der Elektronikuhr übernommen und gestartet.

Bei den ersten Einstellungen kann es vorkommen, daß Sie innerhalb dieser kurzen Zeit den nächstfolgenden Einstellschritt noch nicht vollzogen haben. Durch erneutes Drücken der entsprechenden Taste können Sie den begonnen Einstellvorgang fortsetzen.

Leuchtsymbole

Die Symbole **AUTO** und weisen auf eingestellte Ein- und Abschaltautomatikprogramme hin. Nach Zeitablauf erlischt und **AUTO** blinkt.

- **Solange AUTO blinkt, bleibt der Backofen abgeschaltet.**
- **Dann Umschalttaste drücken.**

Das Glockenymbol zeigt an, daß der Kurzzeitmesser eingestellt ist.

Symbole im Anzeigefeld

AUTO leuchtet bei eingestellten Automatikprogrammen, blinkt nach Zeitablauf

leuchtet bei Kurzzeitmesser-Einstellungen

leuchtet bei Automatikabläufen

Akustische Signale

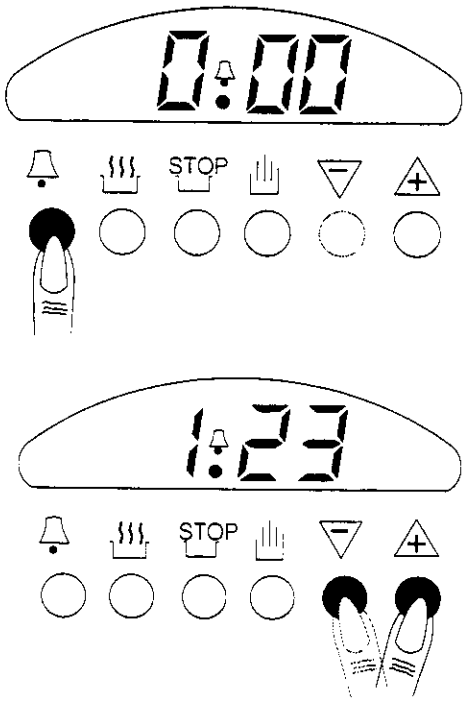
Das Ende einer Gardauer oder Kurzzeitmesser-Einstellung wird durch Signaltöne angezeigt:

- Kurzzeitmesser: 2-fach Signalton
- Gardauer-Ende: 4-fach Signalton.

Der Signalton wird 3 Minuten lang wiederholt und kann vorher durch Drücken einer beliebigen Programmtaste abgestellt werden.

Kurzzeitmesser

Der Kurzzeitmesser hat keine ein- oder ausschaltende Wirkung. Er kann zum Überwachen und Kontrollieren von Garzeiten und Abläufen in der Küche, auch unabhängig vom Backofen und parallel zu Automatikprogrammen eingesetzt werden. Zeitumfang: 24 Stunden.



- **Taste 🔔 drücken**
  im Anzeigefeld erscheint 0.00 und Symbol 🔔.
- **mit den Einstelltasten △ und ▽ die gewünschte Zeit einstellen.**

Nach 5 Sekunden startet der Zeitablauf, im Anzeigefeld steht die Tageszeit und das Glockensymbol leuchtet.

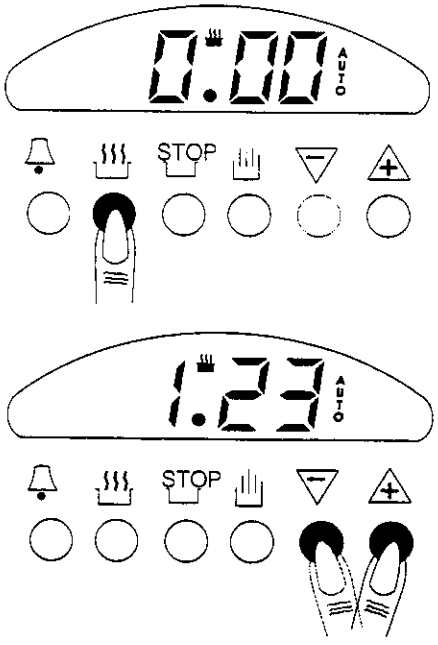
Nach Zeitablauf blinkt das Glockensymbol, der zweifache Signalton ertönt gleichzeitig.

- **Signalton und Symbol 🔔 werden durch Drücken der Taste 🔔 abgeschaltet.**

<u>Kontrolle und Korrektur:</u> Taste 🔔 drücken, die restliche (Kurz-)Zeit wird angezeigt und kann ggf. mit den Einstelltasten ▽ und △ korrigiert werden.

Abschaltautomatik

Die Gardauer beginnt sofort nach Einstellung der Zeit und wird nach Ablauf automatisch abgeschaltet. Zeitumfang: 24 Stunden.



- Gargut in den Backofen einschieben
- Funktionsschalter und Temperaturwähler einstellen.
- **Programmtaste 🔥 drücken**
- **und mit den Einstelltasten △ und ▽ die gewünschte Gardauer einstellen.**

Nach 5 Sekunden startet der Programmablauf und der Backofen bleibt bis zum automatischen Abschalten am Ende der Gardauer in Betrieb.

Im Anzeigefeld steht die Tageszeit und die Symbole 🔥 und **AUTO** leuchten während der Gardauer.

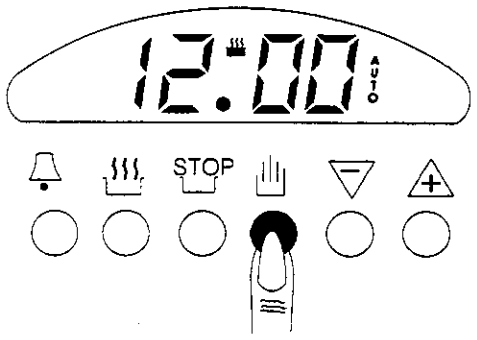
<u>Kontrolle und Korrektur:</u> Taste 🔥 drücken, die restliche Gardauer wird angezeigt und kann ggf. mit den Einstelltasten △ und ▽ korrigiert werden. Nach Drücken der Taste Stop wird der Abschaltzeitpunkt angezeigt.

Nach Ablauf der Gardauer wird der Backofen automatisch abgeschaltet. Das akkustische Signal (4fach) ertönt, 🔥 erlischt und **AUTO** blinkt.

- **Drücken Sie eine beliebige Einstelltaste zum Löschen des Signaltons, danach Taste und AUTO erlischt.**

Der Backofen ist nun wieder für Garvorgänge bereit.

- Funktionsschalter und Temperaturwähler auf die AUS-Position zurückdrehen.



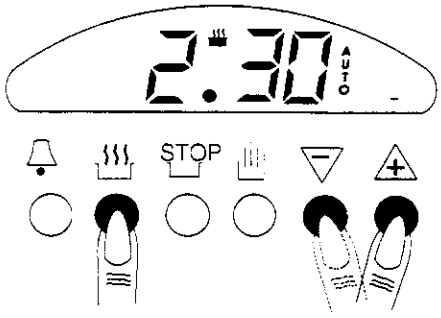
Ein- und Abschaltautomatik

Mit Ein- und Abschaltautomatik werden Programmierungen bezeichnet, die zu einem späteren Zeitpunkt automatisch eingeschaltet und nach Ablauf der ebenfalls voreingestellten Gardauer automatisch abgeschaltet werden. Die Abschaltzeit muß innerhalb der folgenden 24 Stunden liegen.

- Gargut in den Backofen einschieben
- Funktionsschalter und Temperaturwähler einstellen.
- **Programmtaste drücken**
- **und mit den Einstelltasten ▲ und ▽ die gewünschte Gardauer einstellen.**

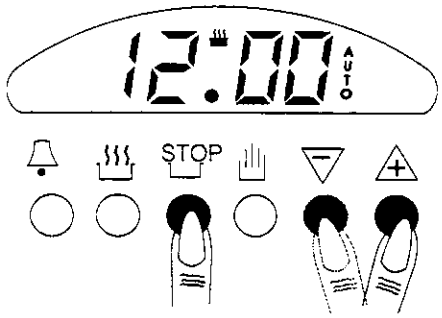
<u>Unmittelbar danach</u>

- **Programmtaste Stop drücken**
- **und mit den Einstelltasten ▲ und ▽ die Abschaltzeit** (die Zeit, zu der das Gargut fertig sein soll) **einstellen**.



Nach 5 Sekunden startet der Programmablauf. Die Backofenfunktion und die Beleuchtung werden automatisch ausgeschaltet. Im Anzeigefeld steht die Tageszeit und Symbol **AUTO** leuchtet bis zum Beginn der Gardauer.

Zum Gardauerbeginn schaltet sich der Backofen automatisch ein, Symbol und **AUTO** leuchten.



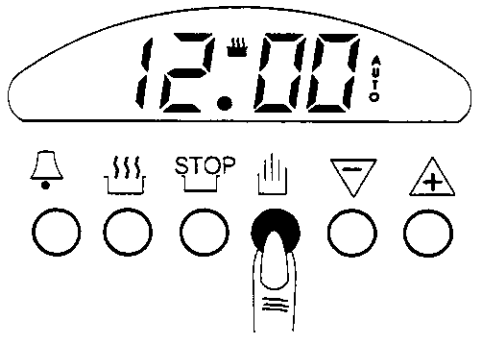
<u>Kontrolle und Korrektur:</u> Taste drücken, die restliche Gardauer wird angezeigt und kann ggf. mit den Einstelltasten ▲ und ▽ korrigiert werden. Nach Drücken der Taste Stop wird der Abschaltzeitpunkt angezeigt.

Nach Ablauf der Gardauer wird der Backofen automatisch abgeschaltet. Das akkustische Signal (4fach) ertönt, erlischt und **AUTO** blinkt.

- **Drücken Sie eine beliebige Einstelltaste zum Löschen des Signaltons, danach Taste und AUTO erlischt.**

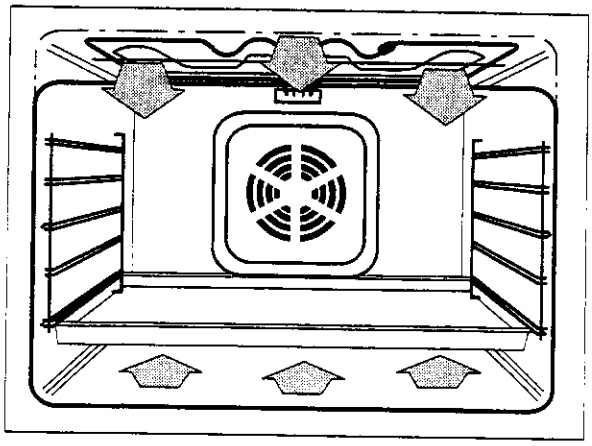
Der Backofen ist nun wieder für Garvorgänge bereit.

- Funktionsschalter und Temperaturwähler auf die AUS-Position zurückdrehen.



Anwendung der Backofenfunktionen

Ober- und Unterhitze

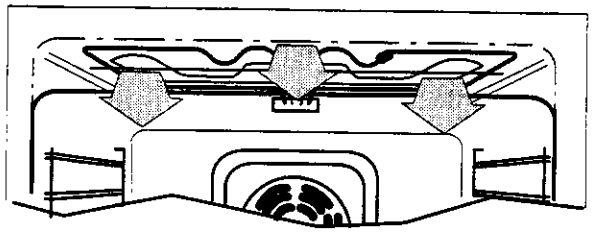


Heizkörper an der Decke im Backraum und unter dem Backofenboden geben Strahlungswärme an das Gargut. Temperatureinstellungen sind zwischen 50 und 275 °C möglich.

Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze ist nur in einer Ebene möglich:

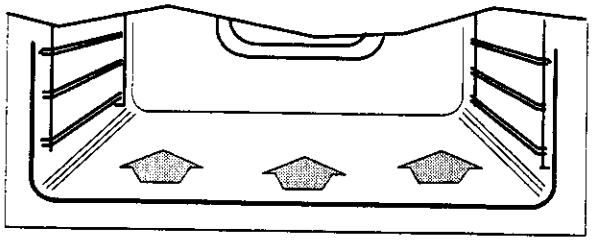
- flache Kuchen oder Kleingebäck auf dem Blech - in Einschubhöhe **1, 2** oder **3.**
- hohe Kuchen, Napf- oder Kastenform - in Einschubhöhe 1, **2** oder 3.

Oberhitze



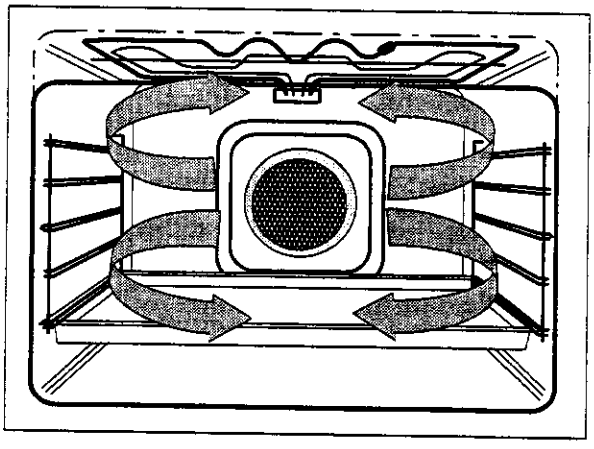
Die Strahlungswärme des Heizkörpers an der Backofendecke wird zum Nachbacken, Überbacken und Gratinieren genutzt. Es können maximal 180 °C erreicht werden.

Unterhitze



Der Heizkörper unter dem Backofenboden gibt Strahlungswärme an das Gargut. Die Funktion wird zum Nachbacken und zu verbesserter Krustenbildung bei Kuchen auf dem Blech genutzt. Es können maximal 180 °C erreicht werden.

Heißluft

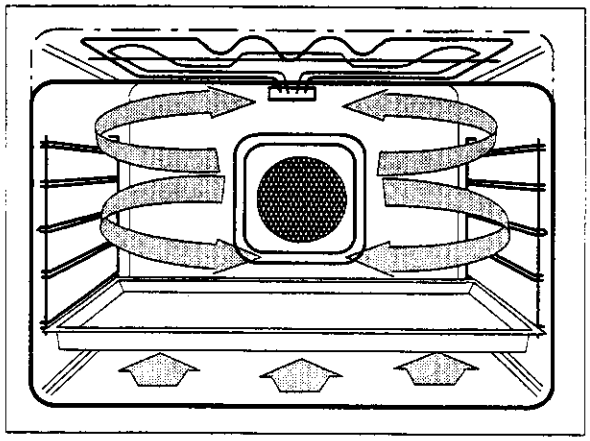


Der Backofen wird durch zirkulierende Heißluft beheizt. Der Lüfter an der Backofenrückwand sorgt für die gleichmäßige Verteilung der Wärme des Rückwandheizkörpers. Es können Temperaturen zwischen 50 und 275 °C eingestellt werden.

Je nach Back- oder Bratgut können Sie bis zu 3 Ebenen nutzen. Wir empfehlen:

- 1 Blech: Einschubhöhe **2** oder **3**
- 2 Bleche: Einschubhöhe **1+3** oder **2+4**
- 3 Bleche: Einschubhöhe **1, 3** und **5**
- 1-2 hohe Formen nebeneinander: Rost in Einschubhöhe **1** oder **3**
- 1 flache Form: Einschubhöhe **2** oder **3**
- 2 flache Formen: Einschubhöhe **1+3** oder **2+4.**

Pizzastufe



Die Funktion Pizzastufe wird vorteilhaft beim Backen von Teig mit wenig oder ohne Zucker wie Pizza, Obst- oder Quarkkuchen auf dem Blech, Quiches oder Wähen angewendet. Bei dieser Einstellung wirken Heißluftfunktion und Unterhitze zusammen.

Die Strahlungswärme der Unterhitze führt in Einschubhöhe 1 zu kräftiger Krustenbildung und verhindert ein Durchfeuchten des Teiges. In zwei weiteren Einschubhöhen kann gleichzeitig bei gleicher Temperatur gebraten oder gebacken werden, jedoch ohne die Einwirkung von Strahlungswärme.

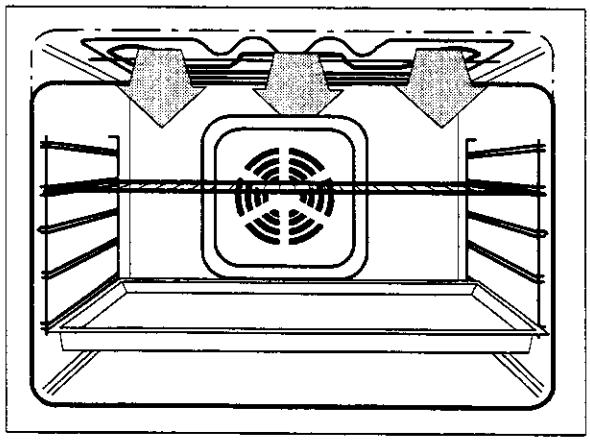
Grillen

⚠ Gegrillt wird generell bei geschlossener Backofentür. Lassen Sie das Gerät beim Grillen nie ohne Aufsicht.

Stellen Sie den Funktionsschalter mit der passenden Funktion ein. Die Wahl der Funktion hängt von Art, Menge und Höhe des Grillgutes ab und ist nachfolgend beschrieben.

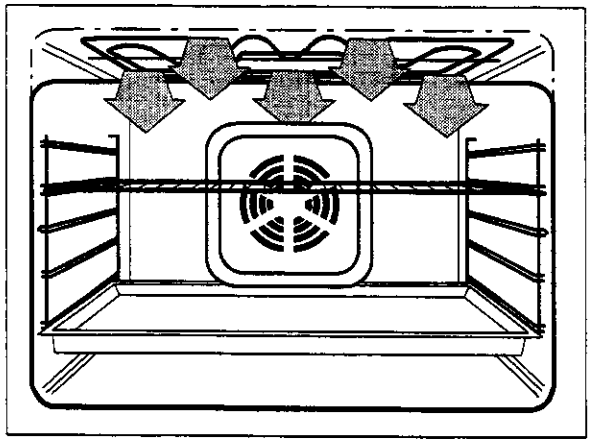
Die Temperatur kann dem jeweiligen Gargut angepasst werden, da der Backofenthermostat auch bei den Grillfunktionen die Temperatur im eingestellten Bereich hält.

Nähere Hinweise zu Funktionswahl, Temperatureinstellung und Einschubhöhen die Grilltabelle.



Infrarot-Flächengrill

Für kleinere Mengen flacher Grilladen und halbe Hähnchen etc. in der Rostmitte.
Temperaturbereich 210 bis 275 °C.



Großflächengrill

Für flache Grilladen, halbe Hähnchen etc. auf dem vollbelegten Rost. In dieser Funktion wird der Infrarotgrill zusammen mit dem Oberhitzeheizkörper betrieben.
Temperaturbereich 210 bis 275 °C.

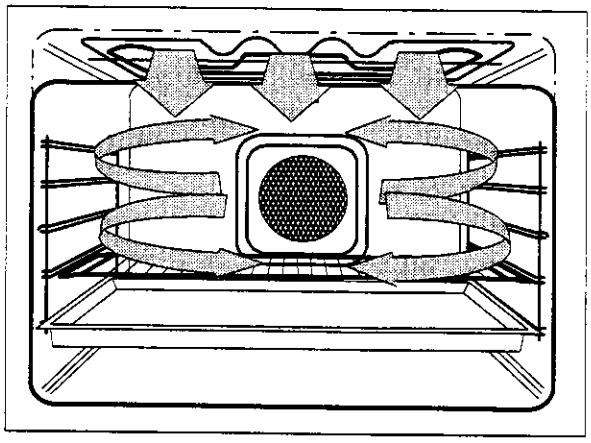
Die beiden Flächengrill-Funktionen sind für flaches Grillgut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet. Da die Strahlungswärme der Heizkörper an der Backofendecke die Grillstücke nur auf der Oberfläche knusprig bräunen kann, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden.

Außerdem kommen die Flächengrillfunktionen zum Einsatz beim:
- Überbacken von Toast
- Überflämmen von Marzipan oder Eis
- Überkrusten von Aufläufen.

Schieben Sie das Grillgut, je nach Stärke, auf dem Rost in die Einschubhöhe **4** oder **5**. Der Abstand zum Heizkörper kann durch die Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden.

Fettes Grillgut nicht zu dicht unter dem Heizkörper einschieben. Die Bratpfanne wird als Auffangschale immer in die Einschubhöhe **1** oder **2** eingeschoben.

Turbogrill

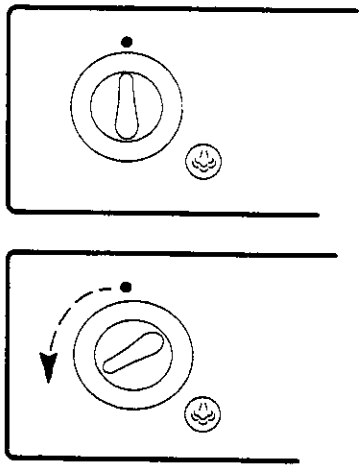


Für hohe Bratenstücke wie Rollbraten, Schweinekarree, Haxe oder Geflügel, für Gratins. Aufläufe etc. Temperaturbereich etwa 150 bis 210 °C.

Der Infrarotgrill wirkt mit dem Lüfter zusammen. So wird nicht nur die Oberseite des Grillgutes gebräunt, sondern die Grillhitze wird intensiv an alle Seiten des Gargutes herangeführt.

Schieben Sie die Bratpfanne **in** Einschubhöhe **1** oder **2** und den Rost mit dem Gargut in die Leiste darüber.

Dampfstoß



Der Dampfstoß ist eine hilfreiche Ergänzungseinrichtung zur Erzeugung von Dampf und zur Überfeuchtung des Gargutes im Backofen. Dazu wird der Behälter links in der Bedienblende mit Wasser gefüllt. Im Backofen an der Decke ist eine Vorrichtung eingebaut, in der das einfließende Wasser aufgenommen und zur Verdampfung gebracht wird.

Soll ein Rezept mit Dampfstoß zubereitet werden, so nehmen Sie den Behälter aus der Blende und füllen ihn mit Wasser.

Schieben Sie den gefüllten Behälter mit der Öffnung nach oben wieder in die Blende, so daß der Griffknopf nach oben auf die Punktmarkierung der Blende zeigt.

Zum Zeitpunkt der gewünschten Dampfzugabe den Behälter langsam nach links auf das Dampfsymbol drehen. Das Wasser fließt ein, verdampft in kurzer Zeit, der Dampf verteilt sich im Backofen und wirkt auf das Gargut ein. Nach Wunsch kann der Vorgang wiederholt werden.

Der Dampfstoß ist bei den Funktionen Heißluft, Pizzastufe und Ober-/Unterhitze sinnvoll.

Wann wird Wasserdampf zugegeben ?

Bei Weißbrot, Graubrot, und Gebäck in hohen oder halbhohen Kuchenformen (Kasten-, Rodon- und Springformen) wird zu Beginn der Backzeit Dampf zugegeben Beim Backen von Brötchen mit 230 °C vorheizen und sofort nach dem Einschieben der Brötchen den Dampf zuführen.

Bei Brot, Brötchen und Gebäck in hohen Formen bewirkt Dampf zu Beginn der Backzeit, daß Teig schneller aufgeht und sich die Kruste auf der Oberfläche erst später bildet.

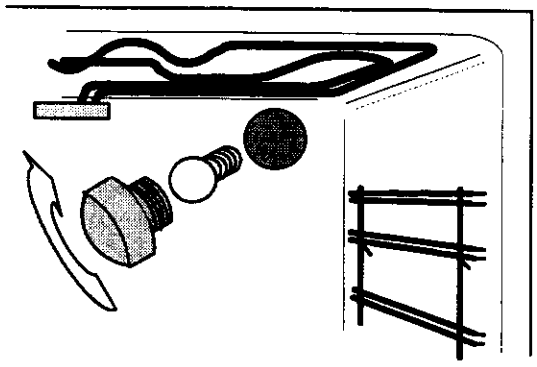
Beim Auftauen von tiefgekühltem Brot oder Brötchen zunächst mit 100 bis 120 °C vorheizen und nach dem Einschieben des Auftaugutes Dampf zugeben.

Große Braten auf dem Rost, speziell Rindfleisch, zuerst anbraten und nach $^3/_4$ der Bratzeit mit der Dampfzugabe beginnen.

Backofenbeleuchtung

Austausch der Glühlampe

⚠ Bevor Sie die Backofenleuchte öffnen, muß das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden: Sicherungen abschalten oder herausdrehen.



Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen.

Sie benötigen 300 °C-temperaturbeständige Lampen, 25 Watt, 230/240 Volt - E 14. Diese erhalten Sie beim Zentralen Ersatzteildienst oder in Elektro-Fachgeschäften.

Runde Backofenleuchte in der Rückwand:
Schutzglas herausdrehen und die Glühlampe austauschen. Schutzglas wieder eindrehen.

Anwendung, Tabellen Tips

Braten mit Heißluft und Ober-/Unterhitze

Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe

- Rind, Wild 14 - 17 Minuten
- Schwein, Kalb 14 - 17 Minuten
- Filet, Roastbeef 10 - 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück ist, desto niedriger kann die Backofentemperatur sein.

Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.

Lassen Sie den Braten nach dem Ausschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen, dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.

Braten auf dem Rost

Der Braten wird mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost gelegt. Schieben Sie die Universalpfanne in Einschubhöhe **1** oder **2** und den Rost in die Leiste darüber.

Braten im Bratgefäß oder in der Universalpfanne

Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in ein Bratgefäß auf dem Rost (Bräter, Pyrex- oder Steingutform) oder in die Universalpfanne legen. Schieben Sie Kurzbratstücke auf dem Blech ein.

Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Soße erst eine halbe Stunde vor Garzeit-Ende in die Pfanne, lassen sie bräunen und füllen dann etwas heißes Wasser ein.

Back- und Bratgeschirr

Verwenden Sie möglichst das mitgelieferte Zubehör und matte, dunkle Formen, z.B. aus schwarzlackiertem oder emailliertem Blech.

Bei den Funktionen Heißluft oder Pizzastufe können Sie außerdem helle Backformen, Backkeramik und hitzebeständige Formen verwenden. Diese haben jedoch Auswirkungen auf die Einschubhöhe und die Gardauer: ggf. niedrigere Einschubhöhe wählen und Gardauer verlängern. Beachten Sie auch die Hinweise der Geschirrhersteller.

Bei der Funktion Ober-/Unterhitze empfehlen wir auf helle und glänzende Bleche oder Formen zu verzichten.

Backformen oder Bratgeschirr werden im Backofen auf den Rost gestellt. Spezielle Hinweise finden Sie in der Back- und Brattabelle.

Temperaturwahl

Bei Funktion Heißluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Methode. Die Temperatur kann daher etwa 25 °C niedriger gewählt werden, als in Rezepten für Ober-/Unterhitze angegeben wird.

Tip: der Haushaltgerätehandel führt Back-/Bratthermometer, welche die Temperatur im Gargut anzeigen.

Fettfilter

Bei allen Bratvorgängen mit Heißluft und beim Turbogrillen Fettfilter zum Schutz des Rückwandheizkörpers einhängen.

Hängen Sie den Fettfilter beim Backen mit Heißluft aus, da ohne Fettfilter eine intensivere Wärmeverteilung geschieht und die Zubereitungszeit kürzer wird.

Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Temperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens vor dem Einschieben des Gargutes bei den meisten Back- und Bratvorgängen.

Wir empfehlen das Vorheizen bei:

- Fleischgerichten und Kurzbratstücken wie Filet, Roastbeef, Schnitzel oder Kotelett. Die Fleischporen schließen sich schneller und das Bratgut bleibt saftiger.

- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft,

- Brötchen, Wähen, Biskuitrollen.

Dazu wird der Backofen vor dem Einschieben aufgeheizt, bis die rote Kontrollampe erlischt.

Hinweise zum Gebrauch der Backtabelle.

Die Tabelle für Backvorgänge enthält in einigen Fällen Temperaturbereiche, z.B. 160 - 175 °C. Wählen Sie zunächst den niedrigeren Wert. Denn bei hohen Temperaturen bäckt der Kuchen schnell von oben zu, er geht nicht richtig auf oder fällt zusammen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, so stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Die gleichmäßige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. In diesem Fall ist die Backzeit zu verlängern.

Die Angaben für die Backdauer können variieren, da Eigröße, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formenmaterial unterschiedlich sind.

Braten

Funktion: Heißluft

Bratgut	Temperatur in °C	bei gleichzeitiger Nutzung 1 Ebene Rost in Einschubhöhe	2 Ebenen	Universal-pfanne Einschubhöhe	Bratzeit in Minuten
Braten am Stück					
1 kg Schweinebraten, je cm Höhe, vollgar	150-160	2	-	1	14-20
Kasseler, je cm Höhe, vollgar	150-160	2	-	1	10-15
Hackbraten	160-170	2	-	1	60-70
Rinderbraten, je cm Höhe, vollgar	150-160	2	-	1	18-20
Rinderfilet, je cm Höhe	*190-200	2	-	1	6-8 englisch 8-10 medium
Roastbeef, je cm Höhe	*190-200	2	-	1	8-10 englisch 10-12 medium
Kalbsbraten, je cm Höhe, vollgar	170-180	2	-	1	14-17
Lammkeule (ca. 1,8 kg)	170-180	2	-	1	90
Kurzbratstücke	**auf dem Blech in 1 bzw. 2 Ebenen**				
Würstchen "cordon bleu"	*220-230	3	4 + 1	---	5-8
Bratwürstchen	*220-230	3	4 + 1	---	12-15
Schnitzel/Kotelett, paniert	*240-250	3	4 + 1	---	13-15
Frikadellen	*210-220	3	4 + 1	---	15-20
Leber	*240-250	3	4 + 1	---	6-7
Fisch	**auf dem Blech in 1 Ebene**				
Forellen (à 200 - 250 g)	190-200	3		---	20-25
4 Forellenfilets (à 200 g)	170-180	3		---	20-25
Zanderfilets, paniert (ca. 1 kg)	190-200	3		---	25-30
Geflügel					
1 kg Putenrollbraten, je cm Höhe	150-160	2	-	1	11-15
Hähnchen	150-160	2	-	1	55-60
Ente (2 - 2,5 kg)	150-160	2	-	1	90-120
Gans (ca. 4,5 kg)	150-160	2	-	1	150-180

Die angegebenen Bratzeiten sind Richtwerte. * = Vorheizen bis die Kontrollampe erlischt.

Dörren

Funktion: Heißluft	Temperatur in °C	Einschubhöhe von unten 1 Ebene	2 Ebenen	3 Ebenen	Zeit in Stunden (Richtwert)
Apfelschnitze,	75	3	3, 1	5. 3. 1	ca. 6
Pilze	50	3	3, 1	5. 3. 1	6-8

Backen

Gebäckart	Heißluft				Backzeit Minuten	Ober-/ Unterhitze	
	Temperatur °C	Einschubhöhe (von unten) bei gleichzeitiger Nutzung von 1 Ebene	2 Ebenen	3 Ebenen		Temperatur °C	Einschubhöhe von unten
Rührteig							
Rodon- oder Napfkuchen	160-170	1	---	---	70-75	**170**-180	**2**
Sand/Königskuchen(Kastenform	150-160	3	---	---	70-80	**160-170**	**3**
Obstboden	160-170	3	---	---	15-25	***180-190**	**3**
Apfelkuchen sehr fein	160-170	2	---	---	40-50	***170-180**	**2**
Blitzkuchen	160-170	3	---	---	20-30	180-190	3
Mürbeteig							
Quarktorte (750 g Quark) Form 26cm	---	---	---	---	60-90 +10 Min. Nachwärme	160-170	1
gedeckte Obsttorte	150-160	2	---	---	45-60	180-190	1
Quarkkuchen a.d. Blech	---	---	---	---	45-55	170-180	2
Blätterteig							
französ. Apfeltorte	*160-170	3	---	---	40-50	***190-200**	**2**
Biskuitteig							
Biskuittorte, (DIN)	*150-160	3	---	---	35-45	***170-180**	**2**
Obstboden	*150-160	3	4+1	---	25-30	***170-180**	**3**
Biskuitrolle	*180-190	3	---	---	10-15	***190-200**	**2**
Hefeteig							
Rodon/Napfkuchen	**150-160**	**2**	---	---	45-60	160-170	1
Hefezopf/-kranz, Strietzel	160-170	2	---	---	30-35	**170-180**	**2**
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	170-180	3	---	---	25-30	***190-200**	**3**
Streuselkuchen	**170-180**	**3**	4+1	---	25-35	180-190	3
Apfel-Streuselkuchen (DIN)	*170-190	3	---	---	40-50	**180-200**	**3**
Quarkkuchen auf dem Blech	**150-160**	3	---	---	45-50	**170-180**	**3**
Christstollen (500 g Mehl)	***150-160**	**2**	---	---	65-70	*170-180	2
Pizza (rundes Blech)	*220-230	1	---	---	10-20	*250-260	1
Kleingebäck							
Meringues	*80-90	3		---	150-180	80-90	3
Makronen	**130-140**	**3**	4+1	---	20-30	*160-170	3
Spritzgebäck (DIN)	140-160	3	4+1	5,3,1	15-45	160-170	3
Nußecken	---	---	---	---	25-35	170-180	2
Blätterteiggebäck	*170-180	3	4+1	---	15-20	***180-190**	**3**
Hefeschnecken	*170-180	3	4+1		15-20	***180-190**	**3**
Brandteig							
Windbeutel	180-190	3	4+2	---	35-40	***200-210**	**3**
geriebene Teige							
Apfelstrudel	150-160	2	---	---	55		
Schweizer Apfelwähe	---	---	---	---	30-40	*220-230	2
Schweizer Käsewähe	---	---	---	---	30-40	*220-230	1
Spinat-/Gemüsekuchen, Quiche Lorraine	---	---	---	---	30-40	*220-230	1
Brot und Brötchen							
Milchbrötchen	*220-230	3	4 + 2	---	15-20	***240-250**	**3**
Heidebrot	*190-200	3	---	---	45-60	*210-220	3
Kastenweißbrot	***170-180**	**2**	---	---	40-50	*180-200	1
Fladenbrot, Pitta	---	---	---	---	15-25	*230-250	2

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte.
Empfohlene Backofenfunktionen, Einschubhöhen und Temperaturen sind **fettgedruckt.**
* = Vorheizen bis die Temperaturkontrollampe erlischt.

Pizzastufe

Gebäckart	Temperatur °C	Backzeit Minuten	Einschubhöhe von unten
Mürbeteig			
Quarktorte (750 g Quark, Springform, 26 cm)	150-160	60-90 + 10 Min. Nachwärme	2
gedeckte Obsttorte	170-180	40-45	2
Quarkkuchen auf dem Blech	150-160	45-55	2
Blätterteig			
französische Apfeltorte	*170	40-45	2
Hefeteig			
Quarkkuchen	150-160	35-45	2
Pizza (Backblech)	*220-230	10-20	1
Pizza (runde Form)	*220-230	5-10	1
Kleingebäck			
Nußecken	160-170	20-25	1
geriebene Teige			
Spinatkuchen	190-200	30-35	2
Brot und Brötchen			
Fladenbrot	*210-230	15-25	2
Aufläufe und Gratins			
Wirsingkrusteln	160-170	25-35	1
Makkaroni-Lauchgemüse	160-170	30-40	1

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. * = Vorheizen bis die Kontrollampe erlischt.

Sterilisieren mit Funktion Heißluft

	Temperatur in °C	Einschub-höhe von unten	Sterilisieren bis Perlbeginn (Zeit in Minuten)	weiter-sterilisieren (Zeit in Minuten)
Beerenobst				
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	150-160	1	35-45	---
unreife Stachelbeeren	150-160	1	35-45	15
Steinobst				
Früchte mit hartem Fleisch Birnen, Äpfel, Quitten, Zwetschgen	150-160	1	35-45	15
Gemüse				
Möhren	150-160	2	50	15 *)
Pilze	150-160	2	45	30*)
Mixed Pickles	150-160	1	50	15
Kohlrabi, Bohnen, Erbsen, Spargel	150-160	2	50	80-120
Pflaumenmus	150-160	1	45	
	50	1	-	6- 8 Std.

*) = weitere 60 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen

Infrarotgrillen	Funktion	Temperatur in °C	Universal-pfanne Einschubhöhe von unten	Grillrost	Grillzeit in Minuten 1. Seite	2. Seite
Grillgut - Backofen jeweils 5 Minuten vorheizen						
4 - 8 Schweinekoteletts		250	1	5	15	10
2 - 4 Schweinekoteletts		250	1	5	12	12
Filetsteak		250	1	5	5	4
4 Filetsteaks		250	1	5	6	5
2 halbe Hähnchen		250	1	4	15-20	15-20
4 halbe Hähnchen		250	1	4	15-20	15-20
1 - 4 Hähnchenschenkel		250	1	4	20	10
4 - 6 Hähnchenschenkel		250	1	4	20	15
Grillwürstchen, bis 6 Stück		250	1	5	5-10	5
Grillwürstchen, mehr als 6 Stück		250	1	5	5-10	5
ganze Fische		250	1	5	10	
Toastbrot, (ohne Belag)		250	1	5	1-2	1-2

Turbogrillen	Tempera-tur in °C	Grillrost	Universal-pfanne in Einschub-höhe	Grillzeit in Minuten	nach ... Minuten wenden
gefüllter Schweinerollbraten (2 kg)	160-180	2	1	115-125	60
Kassler (1 kg)	190-200	2	1	45-60	25-30
Hähnchen (900 - 1000 g)	190-200	2	1	55-65	25-30
Nudelauflauf	180	2	1	20-30	
gratinierter Kartoffelauflauf	200	3	1	20-30	
Gnocchi, gratiniert	180	3	1	20-23	
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	3	1	15	

Gratins Aufläufe Toast	Heißluft			Ober-/ Unterhitze	
Gebäckart	**Temperatur °C**	**Einschubhöhe von unten**	**Backzeit Minuten**	**Temperatur °C**	**Einschubhöhe von unten**
Nudelauflauf	190-200	2	30-40	---	---
Kartoffelgratin	190-200	2	50-65	200	2
Toast "Hawaii"	250	3	14-16	---	---

Was tun, wenn ...

⚠ Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kudendiensttechniker ausgeführt werden, da erhebliche Gefahren für den-Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall direkt an unseren Kundendienst

... etwas nicht gelingt

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Back- oder Bratgut geht nicht richtig auf	Falsche Temperatureinstellung	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen
Back- oder Bratgut ist zu hell	Zu niedrige Temperatur	Temperatureinstellung erhöhen, Garzustand prüfen, evtl. Zeit verkürzen
	Falsches Formenmaterial	Bei Ober-/Unterhitze nur dunkle Backformen verwenden
Back- oder Bratgut wird zu dunkel	Zu hohe Temperatur	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Termperatureinstellung vermindern und Zeit verlängern
Backgut wird zu trocken	Backdauer wegen zu niedriger Temperatur zu lang	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung erhöhen und Zeit verkürzen
Backgut ist zu feucht	Wegen zu hoher Temperatur konnte nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken.	Unteren Temperaturwert der Tabelle einstellen
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Teig mit weniger Flüssigkeit zubereiten

... etwas nicht funktioniert

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Der Einbauherd funktioniert nicht	Störung in der Stromversorgung	Sicherungen überprüfen
Der Backofen wird trotz eingeschalteter Funktion nicht warm	Temperaturwähler nicht eingestellt	Temperaturwähler der Zubereitung entsprechend einstellen
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist defekt	Glühlampe austauschen - s. Seite 17

⚠ Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störung oder Defekt bitte Sicherungen ausschalten oder herausdrehen.

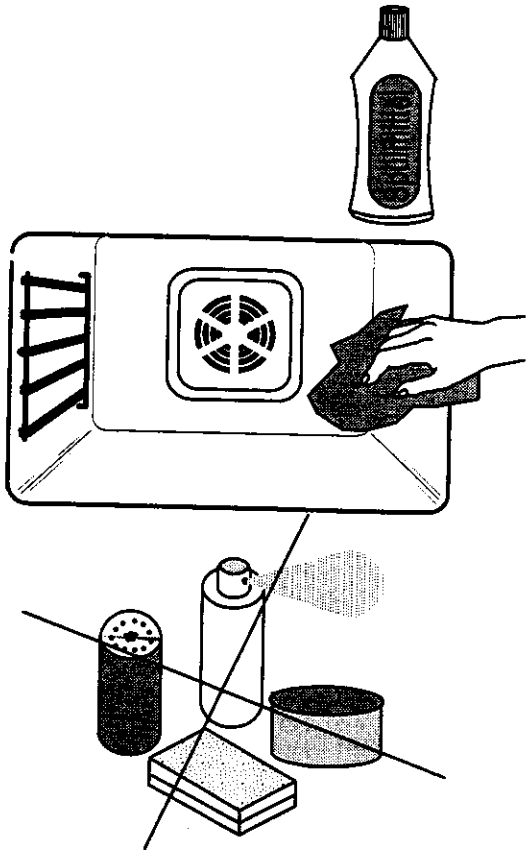
Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor. Unsachgemäße Arbeiten können zu Sach- und Personenschäden führen. Elemente des Gerätes dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.

Wenn Sie mit diesen Tips Störungen oder Defekte nicht beseitigen können, wenden Sie sich an bitte an den Kundendienst oder Ihren Installateur.

Reinigung und Pflege

⚠ Während der Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können. Nur die Backofenbeleuchtung darf eingeschaltet werden.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.



Cleanemail-Backofen

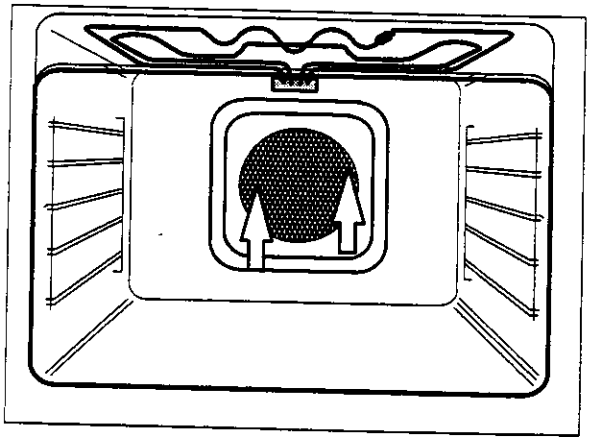
Reinigen Sie das Gerät regelmäßig in handwarmem oder kaltem Zustand um wiederholtes Festbrennen von Fettspritzern und Verschmutzungen zu vermeiden.

Der Backofen-Innenraum wird mit warmem Wasser und Spülmittel und einem Schwamm oder Tuch ausgewaschen. Stärkere Verschmutzungen zuerst einweichen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und trocknen.

Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Reinigungsmittel, Putzmittel, Backofensprays oder Stahlwatte. Sollten Sie trotzdem Backofenspray verwenden, so beachten Sie, daß manche Mittel schädlich sind für die Emailoberfläche.

Back-/Brat-/Grillrost, Backbleche, Universalpfanne und Einschubleisten

mit warmer Spülmittellauge reinigen, bei starker Verschmutzung vorher einweichen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.



Fettfilter

Waschen Sie den Edelstahl-Fettfilter nach jedem Gebrauch mit weicher Bürste in heißer Spülmittellauge oder einfach in der Geschirrspülmaschine. Bei hartnäckiger Verschmutzung in z.B. heißer IMI-Lösung einweichen und wirken lassen.

Schalterblende und Backofentür

⚠ Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Die Schalterblende und die Backofentür werden mit warmer Spülmittellauge oder mit Glasreiniger gesäubert und trockengewischt. Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.

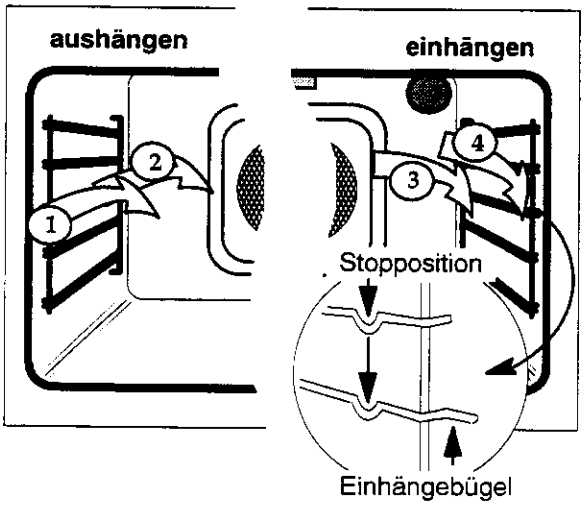
Aus- und Einbau der Einschubleisten

Zur leichteren Reinigung des Backraumes können Sie die Einschubleisten aus dem Backofen heraus nehmen.

Herausnehmen: Zuerst den vorderen senkrechten Stab (1) nach hinten drücken und gleichzeitig an den mittleren Stäben zur Backofenmitte hin aus der Bohrung in der Seitenwand ziehen. Dann den hinteren Einhängebügel (2) herausnehmen

Wieder einhängen: Hinteren Einhängebügel einstekken (3), dann den vorderen Bügel in die Bohrung der Seitenwand einstecken (4) und festdrücken.

Wichtig: Achten Sie darauf, daß die Einschubleisten auf der richtigen Seite eingebaut werden. Die Stoppositionen der Einschubhöhen müssen vorne im Backofen sein und nach unten zeigen.

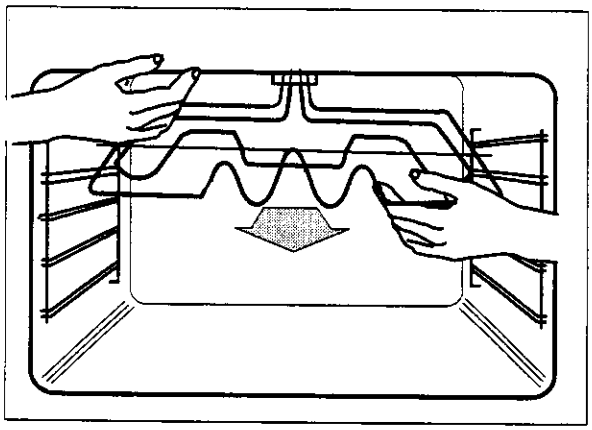


Abklappbare Deckenheizkörper

Die Heizkörper an der Backofendecke können zur leichteren Reinigung schräg nach unten geklappt werden.

Legen Sie die Daumen beider Hände rechts und links an den Backofenaußenrahmen, greifen Sie dann mit den Fingern in die vorderen Biegungen der Heizkörper und ziehen diese nach vorne aus ihrer Befestigung. Die Heizkörper lassen sich nun nach unten schräg absenken und Sie können die Backofendecke reinigen.

Nach der Reinigung die Heizkörper wieder nach oben bewegen, wieder mit Fingern und Daumen anziehen und in die Befestigung einrasten.



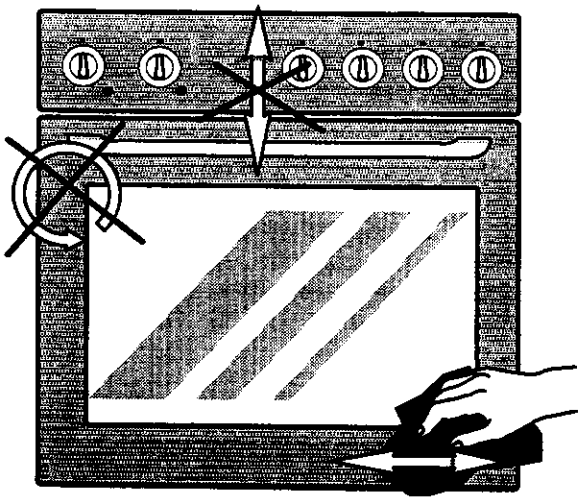
Geräte mit Edelstahl-Außenfläche

⚠ Achten Sie beim Reinigungsvorgang darauf, daß das Edelstahl-Oberflächenfinish (die feine waagerechte Linienführung) nicht gegen die Struktur bearbeitet wird.

Für die Edelstahlfront empfehlen wir gründliche und regelmäßige Reinigung und Pflege mit geeigneten Edelstahl-Mitteln (z.B. Sidol-Stahlglanz, Wenol oder Stahlfix).

Beachten Sie bitte die Hinweise zur Anwendung der Reinigungs- und Pflegemittel. Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.

Das Reinigungsmittel vor dem Wischen auf ein feuchtes Tuch geben, danach die Fläche naß abwaschen und mit sauberem Tuch trockenreiben.



Installationsanweisung

⚠ **Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Der ordnungsge- mäß ausgeführte Anschluß ist auf Seite 30 als Nachweis für die Garantie zu bestätigen.**

Beim Einbau und im Servicefall muß das Gerät vom Netz getrennt werden, Sicherungen ausschalten oder herausnehmen.

Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften des zuständigen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens und die Angaben dieser Installationsanweisung sind genau zu beachten.

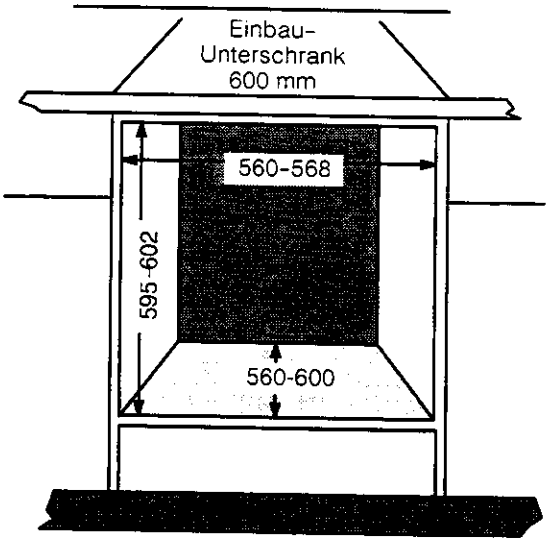
Einbau in Küchenmöbel

⚠ Die elektrische Sicherheit ist durch fachgerechten Einbau sicherzustellen.

Der Berührungsschutz gemäß VDE-Bestimmungen muß durch den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte in normgerechte, passende Einbauschränke sichergestellt sein.

Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein.

Einbauschränke müssen kippsicher aufgestellt und befestigt werden.



Bei Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier und der verwendete Kleber eine Temperaturbeständigkeit von 95 °C haben.

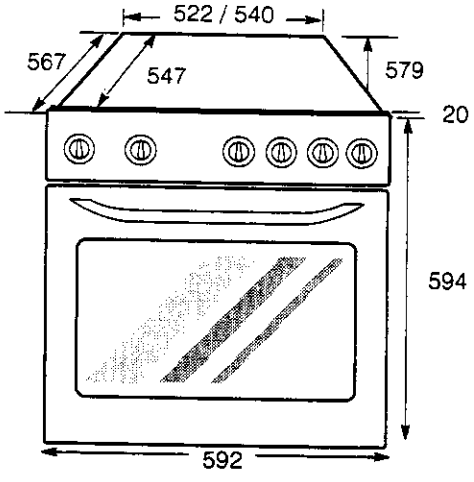
Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, daß sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist beim Hersteller der Einbaumöbel nachzufragen.

Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor der Inbetriebnahme abziehen.

Bei diesem Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät des Typs Y: dieses Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.

Einbaumaße

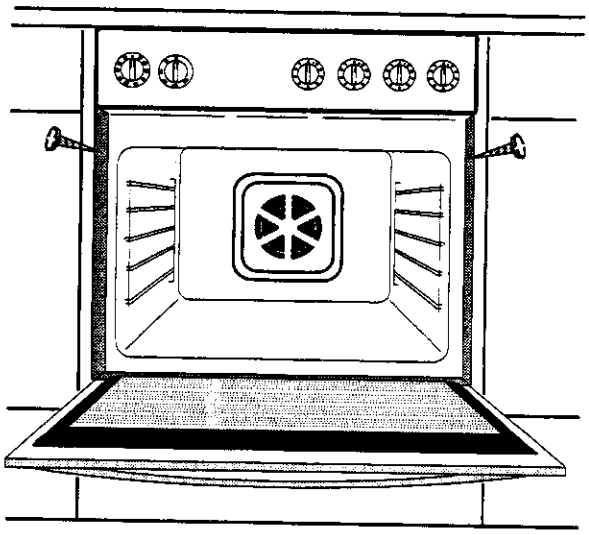
Die Öffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.



Einbau

Nach fertiggestelltem Elektroanschluß wird der Einbauherd in den Einbauschrank eingeschoben und ausgerichtet. Gummistopfen auf den beiden Kunststoffhülsen links und rechts seitlich im Backofenrahmen abnehmen, das Gerät mit 2 Schrauben (Beipack) befestigen und die Gummistopfen wieder aufstecken.

Achten Sie bitte beim Einbau auf unbedingte Standfestigkeit und Kippsicherheit des Einbauschrankes.



Elektroanschluß

Der Elektroanschluß muß durch einen Elektrofachmann ausgeführt werden. Die VDE-Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des örtlichen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens sind zu beachten.

Je nach vorhandener Netzspannung sind die Geräte dem Anschlußschema entsprechend anzuschließen. Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend umgesteckt werden.

Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild - also die Nennspannung des Gerätes - mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Backofenrahmen, links unten, und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar.

Die Heizkörperspannung beträgt 230 V ~. Auch bei älteren Netzen mit 220 V ~ arbeitet das Gerät einwandfrei.

Der Netzanschluß ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.

Als Netzanschlußleitung muß eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

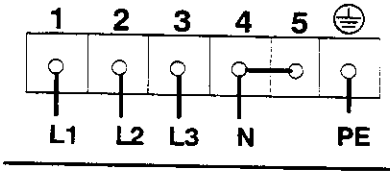
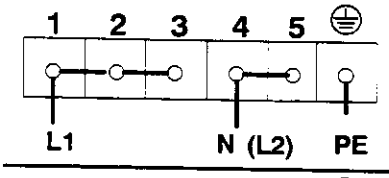
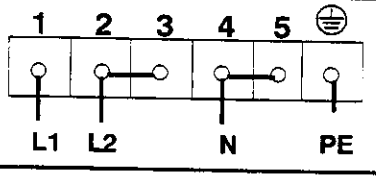
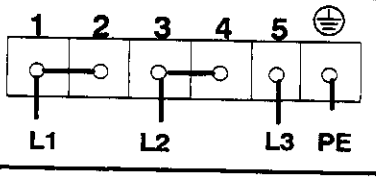
Die Netzanschlußklemme befindet sich an der Geräterückwand hinter einer Abdeckung.

Der Schutzleiter wird mit Klemme ⏚ verbunden.

Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und die Klemmschrauben fest angezogen werden.

Abschließend ist die Anschlußleitung ist mit der Zugentlastungsklemme zu sichern und die Abdeckung einzusetzen und festzuschrauben.

Anschlußmöglichkeiten

	400 V 3N ~
	må ikke bruges i DK 230 V~ (GB 240 V~)
	400 V 2 N ~ DK gældende installationsforeskrifter skal overholdes
	230 V 3 ~

Phasenbezeichnungen:
L1, L2, L3 (entspricht R, S, T).
Mittelpunktleiter: N (entspricht Mp).
Schutzleiter: PE (entspricht SL)

Anschluß der Kochstelle

• Bitte überprüfen Sie das Gerät auf evtl. aufgetretene Transportschäden. Nur einwandfreie Elemente einbauen!

• Beim Einbau von Einbaukochfeldern und -mulden muß die vordere Traverse des Einbauschrankes entfernt werden, damit die abstrahlende Wärme ungehindert abziehen kann.

• Die Ausschnittmaße für die Öffnung in der Arbeitsplatte und die Maßangaben und Hinweise für die Montage der Befestigungsklammern entnehmen Sie bitte der Montageanweisung von Kochmulde oder Kochfeld.

• Einbaukochfelder oder -mulden werden üblicherweise über einem Einbauherd oder Einbauschaltkasten montiert. Bei Einbau mit einem Schaltkasten ist ein Zwischenboden erforderlich. Damit ist der VDE-geforderte Berührungsschutz sichergestellt.

• Wird die Kochstelle davon abweichend montiert, d.h. ohne den unmittelbar darunter eingebauten Herd oder Schaltkasten, so ist folgendes zu beachten:

Der Abstand unter der Kochstelle zum Möbelteil muß mindestens 130 mm betragen. Wenn erforderlich, Isolierung anbringen. Schubladen dürfen nicht unter der Kochstelle montiert werden.

Der unter der Kochstelle liegende Raum muß an allen Seiten verschlossen sein, so daß die Unterseite der Kochstelle nicht mehr zugänglich ist.

• Beim Einbau von Kochstellen, die von vorgenannten Konstruktionsmerkmalen abweichen, ist die Installationsanweisung dieser Kochstelle zu beachten.

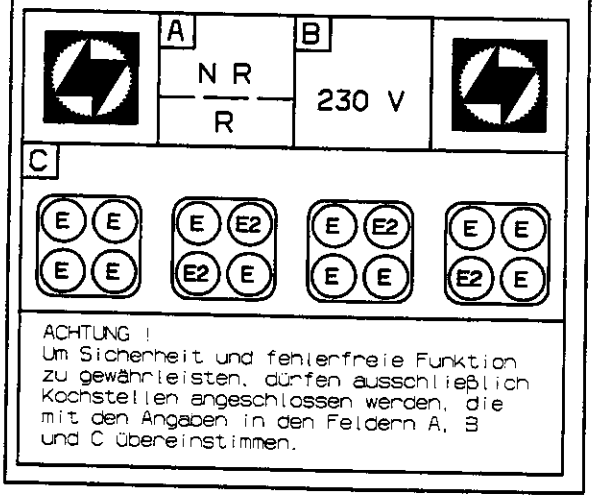
• Auf der Backofenverkleidung befinden sich zwei 14-polige Steckbuchsen für die Kochzonen oder -platten. Achten Sie bitte darauf, daß die Stecker der Kochstelle gem. Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 senkrecht von oben eingesteckt werden und fest einrasten. Drücken Sie die Verbindungskabel seitlich auf die Backofendecke.

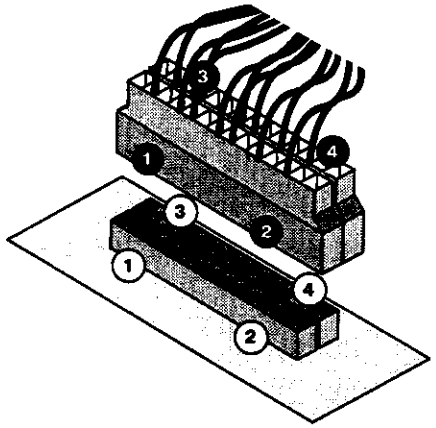
⚠ Entfernen Sie vor dem ersten Aufheizen evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien von Bedienblende, Backofentür und Kochstelle.

Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sind die Kochzonen oder -platten, die Backofenfunktionen und die Temperatur zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz einzuschalten.

Einbauherde und Einbaukochstellen sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden. Ein Aufkleber auf dem Herd und auf der Kochmulde gibt Ihnen Hinweise auf die zulässigen Kombinationen.
Bitte überprüfen Sie:
Feld A - die Ausstattung mit (R) oder ohne (NR) Restwärmeanzeige
Feld B - die Nennspannung der Kochstelle
Feld C - die Kochzonen oder -platten:

Der Ausstattungshinweis auf dem Aufkleber der Kochstelle muß mit einer Abbildung übereinstimmen.


A
N R
R
B
230 V
C
E E E E
E E2 E2 E
E E2 E E
E E E2 E
ACHTUNG !
Um Sicherheit und fehlerfreie Funktion zu gewährleisten, dürfen ausschließlich Kochstellen angeschlossen werden, die mit den Angaben in den Feldern A, B und C übereinstimmen.



Die Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 sind auf den Stekkern und am Boden neben den Einsteckbuchsen eingeprägt

Technische Daten

Geräte-Außenmaße

Breite ..... 592/540 mm
Höhe ..... 594/579 mm
Tiefe ..... 547/567 mm
Tiefe bei geöffneter Tür ..... 1010 mm

Backofen-Innenmaße

Breite ..... 408 mm
Höhe ..... 310 mm
Tiefe ..... 407 mm
Volumen ..... 51.4 l

Gesamtgewicht netto ..... 32,5 kg

Leistungsaufnahme:

Oberhitze ..... 1000 W
Unterhitze ..... 1000 W
Rückwandheizkörper ..... 2400 W
Infrarotgrill ..... 1900 W
Großflächengrill ..... 2900 W
Turbogrill ..... 1900 W
Pizzastufe ..... 3400 W
Gehäusekühleung ..... 30 W
Backofenventilator ..... 30 W
Backofenbeleuchtung ..... 25 W

Heizkörperspannung .... .. 230 V ~
Gesamtanschlußwert max .. 11.100 W
(incl. Kochfeld oder -mulde)

Typenschild

Bitte tragen Sie die Seriennummer Ihres Gerätes in das entsprechende Typenschild ein und geben Sie die Daten immer an bei:

- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen.

Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen, links unten, nach dem Öffnen der Backofentür.

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE1 001	JEH 530 W	948 901 495	

Juno
D 35745 Herborn
Made in Germany

TOTAL max. 11,1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz
230 VOLT ~

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE1 001	JEH 530 S	948 901 530	

Juno
D 35745 Herborn
Made in Germany

TOTAL max. 11,1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz
230 VOLT ~

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE1 001	JEH 530 B	948 901 529	

Juno
D 35745 Herborn
Made in Germany

TOTAL max. 11,1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz
230 VOLT ~

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE1 001	JEH 530 E	948 901 531	

Juno
D 35745 Herborn
Made in Germany

TOTAL max. 11,1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz
230 VOLT ~

Anschlußbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am .... vorschriftsmäßig angeschlossen:

Firma und Monteur

Unterschrift

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät leisten wir - zusätzlich zu der gesetzlichen Gewährleistung des Händlers aus Kaufvertrag - dem Endabnehmer gegenüber zu den nachstehenden Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird.

2. Die Garantie umfaßt die Behebungen aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Gerätes, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluß, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.

3. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst-Stelle (Werkskundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.

4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals und - wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt werden - die Kosten des Hin- und Rücktransports in Rechnung gestellt.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Electrolux-Zanussi Hausgeräte GmbH
Rennbahnstraße 72-74
D-60528 F r a n k f u r t